
Ryba po podhalańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2355 razy.

60 dag filetów z ryby,

1 dag mąki,

15 dag oleju,

16 dag ziemniaków,

3 dag selera,

15 dag marchwi,

5 dag śliwek suszonych,

2 dag masła,

5 dag cebuli,

3 dag śmietany,

1/8 l ketchupu,

1/2 cytryny,

ząbek czosnku,

zielenina,

sól, pieprz

Filety wyporcjować , skropić cytryną, oprószyć mąką, solą, pieprzem, lekko obsmażyć na oleju. Pokroić marchew w krążki, cebulę i seler w kostkę, ziemniaki w plastry, podsmażyć na oleju, dodając pod koniec masło oraz namoczone, pokrojone w paski śliwki. Rybę nałożyć na podsmażonych warzywach, zalać ketchupem zmieszany ze śmietaną, doprawionym czosnkiem, solą i pieprzem, zapiec w piekarniku. Podawać posypaną zielenią.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>